

BROUILLY

BROUILLY

INFORMATION

Appellation : BROUILLY
AOP

Cépage : GAMAY

Alcool : 13%

Certification : Hautes
valeurs environnementales
HV 3

VINIFICATION

Méthode : Vinification
traditionnelle avec une durée
moyenne de cuvaison de 12
jours.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bt



TERROIR

Région Viticole : 10 ha sur
communes Cercié et
Saint-Lager

Surface :

Type de sol :
principalement granitiques

Climat : climat semi
continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis intense

Nez : note de fruits rouges
avec la fraise et la framboise
en tête, ils sont légers,
souples et fruités

Bouche : tendre et
harmonieux, vin charnel,
gourmand, plein de fruits
rouges. Il peut être souple ou
un peu plus charpenté selon
son âge.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12-13°C

Accords mets et vins :
plats en sauce, charcuteries,
les plats principaux

Garde : Vin à déguster et à
apprécier dès aujourd'hui.
Vous pouvez conserver vos
bouteilles couchées entre 5
et 10 ans à l'abri de la lumière

